EKŞİLİ BULGUR (GAZİANTEP)

300 gr. kuşbaşı
Yarım su bardağı zeytinyağı
5 adet soğan
2 çorba kaşığı salça
8 su bardağı su
Yarım limonun suyu
2 su bardağı iri bulgur
yarım demet dereotu
2 adet yumurta
tuz

Kuşbaşı eti ve zeytinyağını bir tencereye alıp kavurun. Salçayı ve yemeklik doğranmış 4 adet soğanı ilave edip kavurmaya devam edin. Suyu ve limon suyunu katıp, tencerenin ağzını kapatın. Su kaynadıktan sonra yıkanmış bulguru ve tuzu ilave edin. Yemeğin pişmesine yakın ince kıyılmış 1 adet soğan ve dereotunu katın. Ocaktan almadan önce, içine yumurtaları kırıp, karıştırın. Tencereyi ocktan alarak sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:6176 • adı:Ekşili Bulgur (Gaziantep) • gönderen:paspartu • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:03